Le gigot de sept heures

Didier Gazoufer

LICENCE art libre

Chimeres.org

Conditions de mise à disposition

Copyright : Didier Gazoufer

Copyleft : Ce texte est libre, vous pouvez le redistribuer et/ou le modifier selon les termes de la Licence Art Libre. Vous trouverez un exemplaire de cette licence sur le site Copyleft Attitude (http://artlibre.org) ainsi que sur d'autres sites.

La version originale de ce texte est disponible sur le site Chimeres.org (http://www.chimeres.org).

Le gigot de sept heures

« Écoutez mon ami, mettez-y un peu du vôtre !

Votre plat est bon, même très bon, mais il manque ce je ne sais quoi, qui en ferait un mets d'exception. Non, vraiment je suis déçu. On m'avait tant loué vos dons culinaires. J'espérais avoir enfin trouvé la perle rare, qui saurait ravir mon palais comme jamais. Certes, vous êtes doué, mais il n'y a rien là de bien extraordinaire. Je vous laisse encore une chance pour le dîner de ce soir, mais ne me décevez plus. C'est compris ? »

Wogku Lambert repoussa son assiette avec un profond soupir signifiant par là à Ensipio Gilobi, son nouveau chef, qu'il devait prendre congé.

Celui-ci fit signe au robot serveur de débarrasser et s'en alla, fulminant devant l'humiliation.

« Mettez-y du vôtre ! Mettez-y du vôtre ! Non, mais pour qui se prend-il ce porc immonde, cette montagne de graisse ? Mon kanar aux oranges d'Altaïr… rien d'extraordinaire ! Quel abruti ! Il a perdu le goût ! »

Arrivé dans sa cuisine, Ensipio commença à réfléchir. Il savait très bien qu'il ne pouvait se permettre de déplaire à nouveau à Lambert. Il s'agissait DU gastronome de cette partie de la galaxie. Une mauvaise critique de sa part dans sa rubrique culinaire hebdomadaire serait reprise par tous les médias jusqu'aux confins de la Voie Lactée. Sa carrière de cuisinier serait brisée, laminée. Il ne pourrait plus travailler que dans une ignoble gargote, une cantine obscure dans les mines des champs d'astéroïdes, ou pire encore, dans l'industrie alimentaire.

Il lui fallait donc un plat pour charmer les papilles gustatives du critique, quelle que soit son opinion sur les aptitudes gustatives de celui-ci. Lambert se vantait, autant qu'il pouvait, d'être le descendant d'une lignée issue de la mythique Terre, la planète des origines. Plus précisément, sa famille serait venue de France, région renommée à l'époque pour sa science dans les arts culinaires. En élaborant un plat français à sa manière, il saurait sans doute attirer les bonnes grâces de l'exigeant gourmet.

Ensipio se brancha sur le réseau et se lança à la recherche d'une recette française tombée dans l'oubli.

.

.

*** Résultat recherche demandée pour : « recette typique Terre France » ***

— Cassoulet de Castelnaudary

— Pot au feu

— Saucisses frites

— Bœuf bourguignon

— Gigot de sept heures

— Tarte Tatin

— Potée auvergnate

— Jambon beurre

*** Fin de la recherche ***

*** Temps de traitement : 32 minutes 42 secondes 03 centièmes.

Le retour de la requête prit une éternité. Tout en examinant le résultat sur l'écran de la console, Ensipio murmurait : « Mettez-y du vôtre ! Mettez-y du vôtre ! Abruti !… », comme une litanie sans fin.

Le gigot de sept heures avait l'air d'être une bonne idée. Il possédait tous les ingrédients nécessaires ou, tout au moins, d'autres pouvant les remplacer dans sa cuisine. À part le mouton.

***

Bientôt l'heure du dîner, Wogku était avide de découvrir le plat confectionné par Gilobi. Il sourit en pensant avec malice à son sermon du déjeuner.

Le kanar aux oranges d'Altaïr était le meilleur repas qu'il eût dégusté depuis longtemps. La remontrance devait avoir poussé le cuisinier à se surpasser, si cela était encore possible.

Le robot serveur entra avec le fameux mets. Wogku fut étonné de ne pas voir le chef l'apporter en personne. Mais, trop impatient, il engloutit la première bouchée… La viande était si savoureuse, la purée si exquise. Les larmes lui montèrent aux yeux. Quel délice ! Quelle finesse ! La chair lui fondait dans la bouche.

Son assiette terminée, il se refit servir. Puis, non rassasié, il demanda que la cocotte lui soit apportée. Il mangea alors à même le récipient, jusqu'à s'en éclater la panse. Il ne pouvait pas se décider à en laisser une seule miette au fond.

Repu, satisfait, il repoussa la marmite vide, toujours la larme à l'œil, ému par cette profusion de saveurs. Il devait aller s'excuser auprès de Gilobi et le féliciter chaleureusement. Il se dirigea vers la cuisine aussi vite que sa corpulence hors du commun le lui permettait.

Arrivé dans la pièce, il vit les robots en train de ranger et de nettoyer la salle, mais aucune trace du brillant cuisinier.

Lorsqu'il interrogea l'un d'eux, celui-ci lui répondit que le maître queux se reposait dans sa chambre.

« Mon ami ! dit-il en entrant. Vous êtes un véritable artiste ! Ce plat est fabuleux ! Qu'était-ce ? Comment faites-vous pour obtenir une viande si succulente ? Quand pouvez-vous m'en refaire ? »

Ensipio, alité, se redressa sur les coudes et s’assit.

« Cela vous a plu, je vois. J’en suis profondément heureux, répondit le chef avec un sourire sincère. Je me suis inspiré d’une vieille recette française : le gigot de sept heures. Il s’agit d’un mets à base de mouton. Je ne sais même pas à quoi ressemble cet animal. Mais j’ai suivi votre conseil et j’y ai mis du mien. »

Le chef repoussa le drap qui le recouvrait. Tout en tâtant sa cuisse gauche comme s’il en éprouvait la texture, il ajouta :

« Tant qu’à vous en refaire. Je crains malheureusement de ne pouvoir le cuisiner qu’une seule fois à nouveau. »

Sous la lumière blanche et froide émise par le plafond, la toute nouvelle prothèse en plastacier de sa jambe droite brillait de mille feux.